

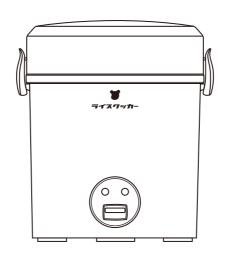
## 小型炊飯器 **ライスワッガー**(1.5合)

ケー・シー

商品型番: KC-2628

お買い上げいただきましてありがとうございます。 ご使用前に必ずこの説明書をお読みください。

この説明書をよくお読みのうえ、製品を安全にお使いください。 お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。



### もくじ

| 安全のために        | 2   |   |
|---------------|-----|---|
| 各部のなまえ        | 3   |   |
| ご飯を炊くには       | 4 • | 5 |
| お手入れ          | 5   |   |
| 簡単お料理レシピ      | 6   |   |
| うまく炊けない?と思ったら | 7   |   |
| 主な仕様          | 7   |   |
| 保証とアフターサービス   | 8   |   |

### 安全のために

本製品は安全に十分配慮して設計されていますが、まちがった使い方をすると、火災や感電などに より、人身事故になることがあり危険です。事故を防ぐために次のことを必ずお守りください。

### 警告表示の意味

取扱説明書には次のような表示をしています。表示の内容をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が 想定される内容を示しています。



この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が 想定される内容を示しています。

### 【記号の意味】

- ↑ の記号は「注意(警告を含む)をうながす事項」を示します。
- の記号は「してはいけない行為(禁止事項)」を示します。
- の記号は「しなければならない行為」を示します。

### 警告



### 交流100V以外は使用しない

火災・感電の原因になります。



#### 電源コードは傷んだまま使用しない

また、重いものを載せたり、挟み込んだりする ことによる破損のおそれ、および火災、感電の <sup>プラグを差し込む</sup>原因になります。



#### 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり 差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



#### 蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児には さわらせないようご注意ください。



#### ぬれ手禁止

ぬれた手で電源コードの抜き差しをしないこと。 ぬれ手禁止感電するおそれがあります。



炊飯中は絶対にふたを開けたり移動させない やけどをする恐れがあります。



### 水につけたり、水をかけたりしない

ショート、感電の恐れがあります。



#### 分解禁止

この機器を開けたり、改造しないでください。 火災・故障の原因になります。



### 注意



### 専用の内なベ以外は使用しない

なべが加熱したり、異常動作の原因になります。



### ぐらついた台や傾いた所に置かない

落下しケガ・故障の原因になります。



### 使用時以外は差込みプラグを抜く



けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災 の原因になります。



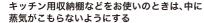
#### 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない



ふたを開けるときは蒸気に注意してください。 ご飯をほぐすときは、手が内なべなどに当たら ないように注意してください。やけどの原因に なります。



### 壁や家具の近くで使わない





蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の 原因になります。



#### お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



### 持ち運ぶときは、ふたを持たずに本体部を持つ また強い衝撃を与えない

ふたが開いてけがややけどをすることがあり ます。



差込みプラグを抜くときは電源コードを持た ずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜



けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災

の原因になります。



本体の丸洗いや、底部に水を入れない 感電や故障の原因になります。

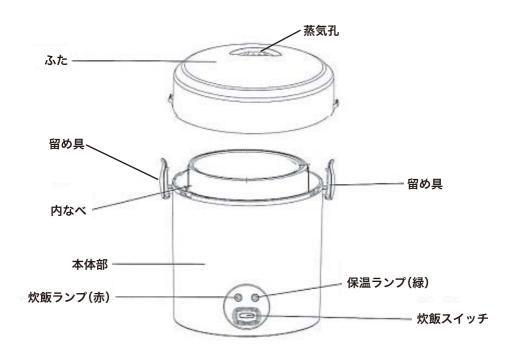


### やけどにご注意

内なべが熱くなりますのでご注意ください。

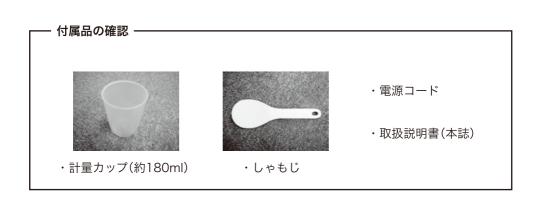
禁止

### 各部のなまえ



### お願い

内なべの縁や外側についた水滴・ご飯つぶ・米つぶなどは必ずふき取ってください。 うまく炊飯できない原因になります。



### ご飯を炊くには

### (1)米を正しく計量して内なべにいれる

付属の計量カップすりきり1杯で約1合(約180ml)です。

### お願い

炊飯指定の炊飯量以外で炊くとうまく炊けない場合があります。 特に最大炊飯量より多く炊くと、ふきこぼれることがありますのでご注意ください。

### 2 お米を洗う

内なべで洗米できます。

### お願い

お湯(35℃以上)で洗米しないでください。

## 3内なべを水平に置き、水加減する

●1.5合の白米を炊く場合 内なべ内側の目盛り「540cc」に合わせます。

### お願い

- \*水加減は固さのお好みにより、調整してください。
- \*米は水平にならしてください。

# 4内なべの外側や縁についた水滴、米つぶなどをふき取る

### 5内なべを本体にセットする

ふたをのせて、左右の【留め具】で押さえます。



### 6 電源コードを接続する

電源コードを、本体の差し込みプラグと 壁面のコンセントにつなげます。 保温ランプ(緑)と炊飯ランプ(赤)が点灯します。



### お願い

- \*内なべの外側や本体内側についた水分など をふき取ります
- \*内ふたは必ず取り付けてください。
- \*ふたは確実に閉めてください。

### **7**炊飯スイッチを押す

カチッと音がするように【炊飯スイッチ】を押し下げます。



### お願い

- \*炊飯中はふたを開けないでください。
- \*空焚きはしないでください。故障の原因に なります。

### **8**炊き上がったらご飯をほぐす

炊き上がると、炊飯ランプ(赤)が消えて保温モードに切り替わります。**むらしのため10分程度おいてから**ふたを開けます。使用後はプラグを抜きます。

#### お願い

ふたを開けるときは、内ふたについたつゆが垂れることがありますのでご注意ください。

### 水加減・炊飯時間の目安

### 【白米の場合】

|      | 0.5合   | 1.0合   | 1.5合   |  |
|------|--------|--------|--------|--|
| 水量   | 180cc  | 360cc  | 540cc  |  |
| 炊飯時間 | 15~20分 | 20~25分 | 25~30分 |  |

- \*上記の時間はすぐに炊いた場合の時間です。
- \*炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減により異なります。 お好みに合わせて調整してください。

### ●おいしくご飯を炊くには

・洗米のコツ

1回目はたっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。この後、3~4回水を変え、ぬか分をよく洗い流します。

・炊き込みご飯やおこわを炊くときは 具を入れすぎないようにしてください。また、具と米は混ぜ合わさないでください。うまく炊けない場合が あります。

### ●こんな保温はしない

いやなにおいやパサつきの原因になります。

- ・白米以外の保温。・冷めたご飯の保温。
- ・1時間以上の保温。
- ・最小炊飯量以下の保温。

・しゃもじを入れたままの保温。

### お手入れ

\*電源コードを抜き、本体が冷えてからお手入れしてください。

### ●ふた・内なべ・しゃもじ・計量カップ

やわらかいスポンジで洗った後、充分に水分を拭き取ります。

### ●内ぶた

- ①内ぶたを手前に引いてふたから外します。
- ②やわらかいスポンジで洗った後、充分に水分を拭き取ります。
- ③内ぶたの中央穴にふたの芯を差し込み、内ぶたを押し付けます。

#### ●本体

固く絞った布で、本体の内側、外側の汚れを拭き取ります。 \*本体内部へは絶対に水が入らないようにしてください。

### お願い

- \*腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にしてください。
- \*台所用洗剤以外(シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・ナイロンたわしなど)は使わないでください。
- \*フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になるため、内なべに食器類などを入れて、一緒に 洗わないでください。
- \*ふたのつけおき洗いはしないでください。
- \*変形するおそれがあるため、ふたやしゃもじを熱湯に浸さないでください。



### 簡単お料理レシピ

### 赤飯

#### 材料

・もち米 1.5合・アズキ 40g・塩、黒ゴマ 適宜



### 作り方

- ① アズキはたっぷりの水でゆで、一度ゆでこぼしてアクを抜き、固ゆでにします。
- ② ①のゆで汁は残しておきます。
- ③ モチ米を洗って、水位540ccまで②と水で水加減し、20分間浸します。
- ④ ①を加えて炊きます。
- ⑤ 炊き上がったら10分程おいてむらします。全体を軽く混ぜ合わせます。

### 五目炊き込みご飯

### 材料

・米 1.5合 · 「A」 ・鶏肉 25g 薄口しょうゆ ・油揚げ 1/4枚 みりん

・にんじん 20g 各小さじ2

塩

・ごぼう 20g

・干ししいたけ 1枚 だしの素

少々

・干ししいたけのもどし汁、 絹さや(ゆでる)またはみつ葉 適宜



#### 作り方

- ① 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油揚げを、「A」に5分間つけておきます。
- ② にんじんは小さめのたんざくに切ります。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあけておきます。
  - 干ししいたけは水で戻し石づきを取り、細切りにします。
- ③ 干ししいたけの戻し汁に①のつけ汁を加え全体をよく混ぜておきます。
- ④ 米は洗って③を加え、水位540ccまで水をたし、内なべの底からよく混ぜます。
- ⑤ ①と②の具を④の米の上に平らにのせて炊きます。米と混ぜないようにしてください。
- ⑥ 炊き上がったら10分程おいてむらします。全体を軽く混ぜ合わせます。
- ⑦器にもり盛り、絹さややみつ葉を飾ります。

### うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったご飯、炊飯中のご飯がおかしいときは次の点をお調べください。

|           |         | むらし時間がたりない | 水加減を間違えたお米の量や具の量、 | 水滴などがついているこげついたご飯つぶや内なべの裏、熱板に、 | 内なべが変形している | 長時間の停電があった | よくほぐさなかった | <b>まげ付いたご飯つぶや水滴などが焦が付いたご飯つぶや水滴などががッキン類や内なべの縁などに</b> | 充分洗米しなかった | お湯で洗米や水加減をした | 洗米後、長時間浸水させた | ふたが確実に閉まっていない |
|-----------|---------|------------|-------------------|--------------------------------|------------|------------|-----------|---|-----------|--------------|--------------|---------------|
|           | かたすぎる   | •          | •                 | •                              | •          | •          | •         |   |           |              |              | •             |
| き<br>ト    | やわらかすぎる |            | •                 | •                              | •          | •          | •         |   |           |              |              | •             |
| がっ        | 生煮えになる  | •          | •                 | •                              | •          |            |           |   |           |              |              |               |
| た         | しんがある   | •          | •                 | •                              | •          |            |           |   |           |              |              |               |
| 炊き上がったご飯が | おこげができる |            | •                 | •                              | •          |            |           |   | •         | •            | •            |               |
|           | ぬか臭い    |            |                   |                                |            |            |           |   | •         |              |              |               |
| 炊飯中に      | 蒸気がもれる  |            | •                 | •                              | •          |            |           | •   |           |              |              | •             |
|           | 吹きこぼれる  |            | •                 | •                              |            |            |           | •   | •         |              |              |               |
|           | 炊飯時間が長い |            | •                 | •                              | •          | •          |           | •   |           |              |              |               |

### 主な仕様

電源: AC100V 50/60Hz

消費電力: 炊飯時;250W 炊飯容量: 白米;0.5~1.5合

外形寸法: (約)幅153×奥153×高193mm (突起物含まず)

質量: (約)1.1kg (付属品含まず)

電源コード長: (約)1.5m

付属品: 計量カップ、しゃもじ、電源コード、取扱説明書(本誌)

### 保証とアフターサービス

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、販売店からお受け取りください。お読みいただいた後は、大切に保管してください。

### 保証書

本商品が故障した場合には、下記に必要事項をご記入の上、弊社にお送り頂くようお願い致します。尚、この保証は次に明示した期間、及び条件のもとにおいて無料修理あるいは交換をするものです。

商品名 小型炊飯器一 ライスクッカー (1.5合) 商品型番:KC-2628

保証期間 お買い上げ日から1年間

お買い上げ日 平成 年 月 日

お買い上げ店

お客さまご住所

電話番号

お客さまお名前

故障の症状

#### [無料保証規定]

- 1.正常な状態(取扱説明書に従った状態)で故障した場合には、本体商品を無料で修理又は、交換をさせていただきます。
- 2.保証期間はお買い上げ日より1年間となります。
- 3.故障の場合は本書のコピーをとり、上記「故障の症状」欄に状況を記入いただき、商品に同梱の上お送りください。
- 4.使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障、損傷は保証の対象外となります。
- 5.お買い上げ後の輸送、落下などによる故障、損傷は保証の対象外となります。
- 6.火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧、指定以外の電源(電圧、電流、周波数)による故障及び損傷は保証の対象外となります。
- 7.本書にお買い上げの年月日、お客様名、お買い上げの販売店名の記入がない場合は保証の対象外となります。
- 8.この保証書は日本国内においてのみ有効です。
- 9.この保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- ※本保証書は保証規定により、無償修理をお約束するもので、これによりお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ※お客様の個人情報は、商品に関するご質問や故障の際、お客様と連絡を取るためにのみ使用するものです。
- ※商品の仕様および外観は、製品の性能改善等のため予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

輸入・総発売元 株式会社 クマザキエイム

〒222-0013 横浜市港北区錦が丘12-17

TEL: 045-401-7486 FAX: 045-435-0057 E-mail:info@kumazaki-aim.co.jp

URL: www.kumazaki-aim.co.jp

200809